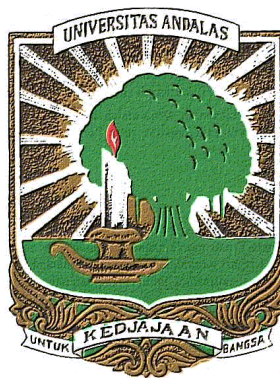


**KAJIAN PENYIMPANAN BUAH PEPAYA MERAH DELIMA
(*Carica papaya* L.) MENGGUNAKAN KOTAK KARTON
BERVENTILASI PADA KEMASAN ATMOSFER
TERKENDALI**

SU' AIDAH RAHMI
NO.BP: 1411112024



Dosen Pembimbing:

- 1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D**
- 2. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

KAJIAN PENYIMPANAN BUAH PEPAYA MERAH DELIMA (*Carica papaya* L.) MENGGUNAKAN KOTAK KARTON BERVENTILASI PADA KEMASAN ATMOSFER TERKENDALI

Su'aidah Rahmi, Khandra Fahmy, Dinah Cherie

ABSTRAK

Pepaya merah delima merupakan salah satu varietas unggul dengan rasa yang manis dan disukai karena warna daging buah berwarna merah. Namun pepaya memiliki umur simpan yang singkat karena tergolong buah klimaterik. Selain itu, proses pendistribusian yang kurang tepat juga menjadi penyebab kerusakan pada buah pepaya sehingga perlu adanya penanganan pascapanen yang tepat. Salah satunya adalah menggunakan kotak karton berventilasi dengan penambahan sistem *Modified Atmosphere Packaging* (MAP). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penyimpanan terbaik dari pepaya merah delima. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik untuk penyimpanan buah pepaya adalah perlakuan dengan kemasan pada suhu 10°C dibandingkan perlakuan dengan kemasan suhu ruang, tanpa kemasan suhu 10°C, dan tanpa kemasan suhu ruang. Perlakuan dengan kemasan pada suhu 10°C mampu bertahan selama 21 hari dengan nilai *chilling injury* yang lebih rendah dibandingkan perlakuan tanpa kemasan. Selain itu, perlakuan dengan kemasan pada suhu 10°C juga menghasilkan nilai terbaik pada beberapa pengamatan seperti kerusakan mekanis, susut bobot, pH, total padatan terlarut, kekerasan, *electrolyte leakage*, dan kandungan malondialdehid.

Kata Kunci – Kotak Karton Berventilasi, MAP, Pepaya Merah Delima